Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL BÁSICO EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCALGECIRAS, S.A.

---

1. CONDICIONES TÉCNICAS.

1.1. SERVICIOS A REALIZAR

a) El adjudicatario efectuará los servicios de limpieza y transporte interior objeto del contrato de acuerdo con las necesidades de los distintos apartados descritos posteriormente y las especificaciones que se indiquen en la oferta. Serán por cuenta de MERCALGECIRAS S.A. los gastos de tratamiento y eliminación de los residuos generados.

b) La empresa concesionaria colocará los contenedores necesarios, para facilitar la realización en origen de la recogida y gestión selectiva de todos los residuos generados. La separación en origen a implantar será de obligado cumplimiento para todos los establecimientos comerciales, bares, restaurantes y oficinas ubicadas en MERCALGECIRAS S.A., quienes verterán los residuos generados en los contenedores situados en la U.A.

c) MERCALGECIRAS S.A. velará por su óptimo cumplimiento. Las fracciones a separar son: orgánicos, restos, envases, cartón, madera, vidrio. Dado que en la actualidad se depositan los residuos a granel en las naves y muelles, se establecerá un periodo transitorio de seis meses en el que el adjudicatario de común acuerdo con MERCALGECIRAS S.A. establecerá una campaña de educación a usuarios del mercado al objeto de garantizar

el deposito de residuos en los contenedores ubicados para tal fin MERCALGECIRAS S.A. aportara los medios de inspección, vigilancia y sanción necesarios que garanticen que los residuos generados por los productores sean depositados en dichos contenedores, no permitiendo el deposito de residuos “a granel” en las naves, muelles, etc.

d) Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario vendrá obligado a proveer cualquier servicio adicional de limpieza o recogida de residuos, al objeto de conseguir un nivel de calidad óptimo, de acuerdo con las normas de higiene y limpieza al uso, facturándose dicho servicio conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta económica.

e) Las modalidades de limpieza se prestarán, de acuerdo con las necesidades y características de los edificios, espacios, instalaciones y usos de cada uno de los sectores de la Unidad Alimentaria.

f) Nuevos Servicios: MERCALGECIRAS S.A. se reserva el derecho a aumentar las obligaciones asumidas por el adjudicatario, mediante la adjudicación del servicio de limpieza a medida que se incrementen las necesidades del servicio como consecuencia de la construcción de nuevas naves o instalaciones por MERCALGECIRAS; S.A., viéndose obligado el contratista a asumir estos nuevos servicios, para lo cual destinará el personal y medios necesarios. La base económica contratada se aumentará en la cuantía correspondiente a la ampliación del servicio, de acuerdo con los precios unitarios ofertados.

1.2. HORARIO Y FORMA DE REALIZAR LA LIMPIEZA EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

a) Durante todo el año el servicio de limpieza se prestará SEIS (6) días a la semana, de lunes a sábado y excepcionalmente los domingos, si ese día se habilitase como laborable en la unidad alimentaria, con su repercusión

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

económica correspondiente, conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta.

b) El horario de prestación del servicio no podrá interferir ni obstaculizar en modo alguno el del normal funcionamiento de los Mercados, y las empresas de la unidad Alimentaria debiendo centrarse en aquellas horas en las que el Mercado se encuentre cerrado para la compra-venta y/o de menor intensidad en las labores de carga y descarga en dicha unidad alimentaría.

c) La limpieza empezará inmediatamente después de acabado el horario oficial de los Mercados y de las oficinas y se realizará de forma continua. Se empleara siempre la misma mecánica y forma de ejecución para conocimiento del público en general, y tener previsto siempre la mínima interferencia de personas o vehículos en la realización del trabajo En cualquier caso el licitador presentará declaración expresa de flexibilidad de horarios de prestación de servicios para adaptarse, en su caso, a los horarios de Mercados que se dicten ó puedan dictarse en el futuro.

1.3. MEDIOS HUMANOS A EMPLEAR.

a) El adjudicatario deberá asignar el personal adecuado necesario para poder efectuar los servicios tanto diarios como periódicos, a que se refiere el objeto del contrato.

   La composición adecuada del personal que se considere preciso deberá equipararse al detallado en la oferta, viniendo obligado el contratista a incrementar la plantilla ofertada en caso de necesidad a indicación de MERCALGECIRAS S.A., contemplándose la facturación del incremento conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta económica.

b) La empresa adjudicataria pondrá al frente del servicio un responsable con cualificación y experiencia en las labores a realizar, debiendo estar

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

permanentemente localizado para recibir las comunicaciones de MERCALGECIRAS S.A. con la que coordinara todo lo necesario para la perfecta prestación de los servicios.

c) El adjudicatario será responsable directamente de la totalidad del personal a su cargo, sin que exista relación laboral de los mismos con respecto a MERCALGECIRAS S.A., debiendo estar al día en el pago de los haberes de los mismos, Seguridad Social, seguro de accidentes de trabajo, y demás gastos, de acuerdo con la legislación vigente y debiendo así mismo costear sus uniformes de trabajo y material de seguridad oportuno. A estos efectos, el adjudicatario presentará mensualmente a MERCALGECIRAS S.A. fotocopia del modelo TC1 y TC2 sellado por la entidad recaudadora, así como justificación del pago de las nóminas.

d) El personal afecto a la limpieza de las instalaciones, edificios y urbanización de MERCALGECIRAS S.A. estará en todo momento debidamente uniformados a fin de su perfecta diferenciación del personal de la Empresa Mixta, para lo cual además, todos los uniformes llevarán el rótulo de la Empresa de limpieza.

e) De conformidad con lo dispuesto en el vigente Convenio Colectivo el adjudicatario del servicio de limpieza deberá absorber y hacerse cargo de los trabajadores del anterior contratista del servicio. MERCALGECIRAS S.A. podrá exigir al adjudicatario la sustitución de cualquiera de las personas integrantes de la plantilla siempre y cuando le asistan razones que lo justifiquen.

f) Si por huelga del personal del adjudicatario o por causas imputables éste, no se prestaran los servicios objeto del contrato, MERCALGECIRAS S.A., en ningún caso abonará el importe de los servicios no prestados. Si serán abonables el importe de los salarios de la plantilla que preste servicios mínimos.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

g) MERCALGECIRAS S.A. podrá incorporar personal propio a las tareas de limpieza deduciéndose entonces la parte proporcional en el precio de contrata como figura en la especificación de la oferta en cuanto a su coste

1.4. MEDIOS MECÁNICOS Y MATERIALES A EMPLEAR.

a) El adjudicatario deberá disponer de la maquinaria, vehículos y equipo necesarios para la prestación del servicio, de tal forma que estén en condiciones técnicas de capacidad y calidad en cada momento para prestar dicho servicio con el máximo de eficacia e higiene, su adquisición será de cuenta del adjudicatario, así como los gastos de conservación, mantenimiento y amortización.

b) Los medios que se consideren precisos, deberán aparecer detallados y relacionada la maquinaria a emplear en la oferta, obligándose el contratista a aportar material suplementario en caso de necesidad, previa petición por parte de MERCALGECIRAS S.A., facturándose dicho incremento conforme a los costes manifestados en la oferta económica.

c) La maquinaria deberá estar en todo momento en perfecto estado de conservación, mantenimiento, reparación y en su caso reposición en el mismo día, pues no se permitirá que quede basura acumulada en los contenedores de un día para otro, debiéndose costear por parte del adjudicatario la totalidad de los gastos de manutención de los vehículos, maquinaria y medios mecánicos, tales como carburantes, repuestos, etc.

d) El adjudicatario deberá costear la totalidad de los útiles de limpieza necesarios, así como la totalidad de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

2. OPERACIONES A REALIZAR Y FRECUENCIAS

2.1.- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION :

2.1.1.- Horario y Zonas.

En horario de 8,00 horas de la mañana a 13.00 horas de Lunes a Sábado realizará el servicio de limpieza y desinfección de las siguientes instalaciones:

.-Servicio Higiénico de Planta Baja y Alta con frecuencia diaria.

.- Cuarto de contadores y cuadro eléctrico con frecuencia semanal.

.- Oficina de Sanidad con frecuencia diaria.

.- Oficina de Administración, Vestuarios, Escalera, Ascensor y Vestíbulo de Planta Alta, con frecuencia diaria.

.-Almacén de Productos de Limpieza, con frecuencia diaria.

.- Cabinas de Control de Entrada: hay dos cabinas, que se limpian con una frecuencia diaria.

2.1.2.- Método de Limpieza de estas zonas:

A) Suelos:

1.- Eliminación de algunos residuos manualmente y se vierten en contenedor o papelera. Otros residuos se eliminan mediante escoba y recogedor y se vierten en papeleras o contenedores de basuras**.**

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

2.- A continuación se realiza la desinfección mediante un preenjuague con agua y detergente de toda la superficie, dicho detergente es el mencionado anteriormente detergente-desinfectante Baxter con Nº de Registro Sanitario 37.00330/B, por lo tanto dosis, modo de empleo y otros se refleja en dicha ficha técnica. La limpieza y desinfección del suelo se realiza con fregona y cubo, y las paredes con paños.

3.- Seguidamente se hace un enjuague con agua limpia potable y abundante, aplicada mediante cubo y fregona para el suelo, esto se realiza para eliminar restos del detergente.

4.- Secado del suelo con fregona escurrida en su cubo. La frecuencia de limpieza y desinfección de los suelos es diaria en las dependencias que les corresponda.

B) Paredes (alicatadas):

1.- Al igual que los suelos se realiza la desinfección mediante un preenjuague con agua y detergente de toda la superficie, dicho detergente es el mencionado anteriormente detergente-desinfectante Baxter con Nº de Registro Sanitario 37.00330/B, por lo tanto dosis, modo de empleo y otros se refleja en dicha ficha técnica. La limpieza y desinfección de las paredes se realiza con un paño mojado en un cubo de agua con el mencionado detergente-desinfectante.

2.- Seguidamente se hace un enjuague con dicho paño con agua limpia, esto se realiza para eliminar resto del detergente.

3.- El Secado de las paredes se realiza frotando con un paño seco o toallas de papel de un solo uso la superficie de la pared.

La frecuencia de limpieza y desinfección de las paredes es semanal.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

C) Paredes recubiertas de pintura plástica:

1.- Limpieza y desinfección mediante la utilización de un paño mojado en agua con detergente-desinfectante Baxter con dosis y modo empleo reflejado en ficha técnica.

2.-A continuación se aclara con un paño limpio mojado en agua.

3.- Posteriormente se seca con un paño seco.

Se realizará la limpieza y desinfección de estas paredes hasta una altura aproximada de 2 a 2,5 metros con una **frecuencia mensual**. En cuanto a la limpieza y desinfección hasta la altura del techo, al igual que dicho techo se le aplicará el procedimiento y frecuencia preventiva o correctiva mediante pintado que se describirá posteriormente en el plan de mantenimiento.

D) Otras Superficies (puertas, ventanas, inodoros, urinarios y lavamanos):

1.- Preenjuague con agua , de toda la superficie con ayuda de un cubo y una bayeta o estropajo de fibra.

2.- A continuación se realiza la **desinfección** mediante un fregado de toda la superficie con detergente desinfectante Baxter y en el caso de inodoros y urinarios aplicación posterior de Lejía Marta, cuya dosis y modo de empleo de ambos productos de limpieza queda reflejado en la mencionada ficha técnica. El fregado se realizará con estropajo o paño según el tipo de superficie.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

3.- Seguidamente se hace un **enjuague** con agua limpia, potable y abundante, aplicada mediante cubo y bayeta, para eliminar resto de detergente.

4.- Secado al aire, con bayeta, o bien con papel de un solo uso.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **inodoros, urinarios y lavamanos** es **diaria**, de lunes a sábado.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **puertas** es **semanal**, aunque en el caso de aquellas puertas que por su frecuencia de uso lo requiera se realizará diariamente.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **ventanas** es **mensual.**

2.2.1.- Horario y Zonas

En horario de 8,00 h a 13,00 h diariamente de lunes a sábado realizarán la limpieza y desinfección de las siguientes zonas:

.- Muelle de Carga y Descarga

.- Módulos

.- Pasillo Central de Compradores

.- Pasillo Lateral de Compradores

El procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará al suelo del Muelle de Carga y Descarga, Pasillo Central y Lateral de Compradores se expone a continuación:

2.2.2.- Método de Limpieza de estas zonas:

A).- Suelos y Usillos:

1.- **Eliminación de residuos sólidos** tanto del suelo como de los usillos, bien manualmente para aquellos más groseros, o bien mediante barrido en húmedo con escoba y recogedor depositándose posteriormente en los contenedores existentes.

2.- **Preenjuague** con agua potable a presión, mediante manguera.

3.- A continuación se realiza una **desinfección** mediante un fregado de suelos con detergente desinfectante Baxter con Nº de Registro Sanitario 37.00330/B con máquina fregadora.

4.- Seguidamente se hace un **enjuague** con la máquina fregador

5.- **Secado** al aire, pero teniendo en cuenta que se realizará la eliminación de todo el agua posible con cepillos hacia los botes sifónicos o usillos correspondientes, todo ello para evitar charcos de agua en el suelo de estas zonas.

2.3.- El procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará al suelo, paredes y techo de la Cámara de Decomisos se expone a continuación:

1.- Con la cámara vacía (Sábados), se realiza una **eliminación de residuos** del suelo mediante barrido en húmedo. En cuanto a la pared y techo de la cámara se efectúa de forma manual, esto se realiza con un paño humedecido en agua potable y limpia que se encuentra depositada en un cubo.

2.- A continuación se realiza una **desinfección** sobre el suelo, pared o techo aplicando el desinfectante a la dosis y tiempo que indique la ficha técnica, esto se realiza con fregona, paño o cepillo según sea pared, suelo o techo, mojándolo en un cubo con agua y según hemos mencionado a la dosis de detergente también según ficha técnica detergente desinfectante Baxter con Nº de Registro Sanitario 37.00330/B

3.- **Aclarado y secado** para el suelo con fregona escurrida en cubo y para paredes y techo con un paño humedecido.

La frecuencia de limpieza y desinfección de la cámara de decomisos es semanal, y concretamente los sábados por la mañana.

2.4.- Procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará a la zona de descarche de la cámara de decomisos:

Dicha zona es la del propio evaporador y próxima al mismo, que por su material de construcción se va a realizar un procedimiento similar al ejecutado para las superficies de paredes y techo de la cámara, con la única salvedad de que la **frecuencia** será cada vez que se considere necesario por acumulación de escarchas, posibles averías, o **como mínimo para un mantenimiento preventivo cada tres meses**. Se realizará siempre con la cámara vacía .

2.5.- Horarios y Zonas

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

En horario de 8,00 h a 13,00 h con la frecuencia que se determina en cada apartado se realizará la limpieza y desinfección de lo siguiente:

2.5.1.- Aparcamientos y viales

El procedimiento de limpieza y desinfección para estas zonas es mediante una maquina barredora, las cuáles contienen el agua y la dilución de detergente desinfectante Baxter con Nº de Registro Sanitario 37.00330/B.

El procedimiento de limpieza y desinfección con esta maquina es simplemente el desplazamiento de la misma por todas las superficies de suelo de los aparcamientos y viales, se realiza un **barrido** en húmedo con agua limpia a presión, y realizándose una **desinfección y aclarado a la vez con una frecuencia semanal.**

2.6.- Equipos, y utensilios:

La realización de la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios es ejecutada por cualquiera de los operarios de la empresa adjudicataria en sus correspondientes turnos.

A) Taquillas y armario de productos de limpieza.

1.- Desalojar artículos y productos sí fuese necesario del interior de las taquillas y armario.

2.- En primer lugar se realiza un **Preenjuague** con agua caliente limpia, con la ayuda de una bayeta, estropajo o paño según superficie.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

3.- A continuación se realiza Desinfección, y según el tipo de superficie **se realizará con un paño, bayeta o estropajo con una disolución de agua caliente y detergente** (detergente-desinfectante Baxter) según ficha técnica.

4.- Enjuague posterior con agua para eliminar residuos y restos de detergente, con la ayuda de una bayeta o paño bien limpio.

5.- Secado al aire, paño, bayeta o bien con papel de un solo uso según superficie a secar.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de las taquillas y armario es **semanal.**

B) Contenedores de Basura y cubetas.

1.- Se vacía el contenedor.

2.- Preenjuague con agua limpia a presión.

3.- Desinfección con un una disolución de agua y detergente-desinfectante aplicándose fricciones con un cepillo.

4.- Enjuague o aclarado con abundante agua a presión eliminando los restos de desinfectante y residuos.

5.- Secado al aire.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de los contenedores de basura y cubetas es **diaria y cada vez que se utilice. Semanalmente se realizara una limpieza y desengrasado.**

C) Aparatos antiinsectos.

1.- Se desconecta de la red eléctrica el aparato antiinsectos.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

2.- Preenjuague con abundante agua limpia y caliente con un estropajo.

3.- Desinfección con un una disolución de agua caliente y detergente-desinfectante aplicándose fricciones con un estropajo.

4.- Enjuague o aclarado con un paño mojado en agua y escurrido, eliminando los restos de desinfectante y residuos.

5.- Secado mediante un paño seco.

La **frecuencia** de la limpieza y desinfección de los aparatos antiinsectos se realizará **según el grado de suciedad** de los mismos y con una frecuencia mínima de cada **seis meses**.

3.- MANTENIMIENTO GENERAL BASICO.

En horario de 4.00 horas a 13.00 horas se realizará el mantenimiento general basico en albañileria, fontaneria, electricidad y jardineria de lunes a sabado.

4. OTROS SERVICIOS.

- Reposición diaria de productos de consumo en todos los servicios de la Unidad Alimentaria jabón, gel de manos, papel higiénico, toallas de un sólo uso, ambientadores, insecticidas, etc.

- Separación diaria de cartones, plásticos, maderas y hierros en el mercado en los sitios donde no se hayan depositado en los contenedores específicos.

- Se intentará comercializar hierros, cartones, restos de palets a empresas especializadas para no llevarlos a vertedero y así poder reciclar todos los productos.

Poligono Industrial La Menacha
11204 ALGECIRAS
Tel: 956669947
FAX:956630552

5. DE LAS INSTALACIONES.

El contratista dispondrá a su cargo de un espacio fijo para la ubicación de los vehículos de limpieza, así como de locales y vestuarios, almacén, etc. Todo ello de acuerdo con lo prescrito en la legislación vigente aplicable en cada caso.

Algeciras, 30 de Noviembre de 2.010.